

# Sambal goreng boontjes

## Wat heb je nodig

500 gram sperziebonen  
1 ui  
2 teentjes knoflook  
1 theelepel sambal oelek  
200 ml water

1 bouillontablet  
200 ml kokosmelk  
3 stukjes limoenschil  
1 eetlepel olie



Snijd de uiteinden van de sperziebonen af en breek ze doormidden.  
Was de sperziebonen in een vergiet en laat ze uitlekken.  
Pel de knoflookteentjes.



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.  
Was de limoen en dep hem droog met keukenpapier.  
Snijd 3 stukjes schil van de limoen af.



Doe de olie in de hapjespan.  
Zet de hapjespan op de kookplaat, op de middelste stand.  
Doe de ui in de hapjespan, als de olie uitgelopen is.



Doe de sambal bij de ui in de hapjespan.  
Pers de knoflookteentjes erboven uit.  
Bak dit al omscheppend 2 minuten.



Doe de sperziebonen in de hapjespan.  
Schenk de kokosmelk erbij.  
Schenk het water er ook bij.



Doe de bouillontablet bij de sperziebonen in de hapjespan.  
Doe de limoenschilletjes er ook bij en roer alles door elkaar.  
Zet de kookplaat op de laagste stand.



Doe het deksel op de hapjespan.  
Laat het 20 minuten zachtjes stoven.  
Haal de limoenschilletjes uit de hapjespan.  
Zet de kookplaat uit.